

SHARP



Notice d'utilisation

AF-GS404A

Air Fryer

FR										

*Product images are for illustration purpose only. Actual product may vary.



Attention :

Votre produit est marqué avec ce symbole.

Cela signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais rapporter gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements. Si vos appareils électriques ou électroniques usagés sont équipés de piles ou d'accumulateurs, veuillez les éliminer séparément, conformément aux prescriptions locales. En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à garantir que les déchets subissent le traitement, la valorisation et le recyclage nécessaires et à prévenir ainsi les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient autrement résulter d'une manipulation inappropriée des déchets.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

TABLE DES MATIÈRES


INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	3
SPÉCIFICATIONS.....	7
FRITEUSE À AIR ET ACCESSOIRES.....	8
PANNEAU DE COMMANDE.....	9
AVANT D'UTILISER VOTRE FRITEUSE	9
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	10
Cuisson automatique.....	10
Cuisson à partir de surgelés.....	11
Préchauffage	12
BOUTON ROTATIF	12
ENTRETIEN EN COURS D'UTILISATION	13
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	13
STOCKAGE	13
DÉPANNAGE.....	14

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, suivez toujours ces précautions fondamentales de sécurité, dont les suivantes :

- Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent PAS avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité.
- Nettoyez le panier de la friteuse et le pot intérieur à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Veillez à n'utiliser que de l'eau douce et savonneuse.
- NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque d'électrocution. La surface pourrait également être endommagée.
- Séchez l'appareil et tous les assemblages avec un chiffon doux avant de les ranger ou de les utiliser.
- Si le panier ou le pot intérieur présentent des taches trop difficiles à nettoyer, laissez-les tremper dans de l'eau tiède pendant environ 10 minutes avant de les nettoyer.
- Le panier à friture et le pot intérieur peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- NE PAS laisser déborder lors de la cuisson. Un remplissage excessif peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- NE PAS utiliser d'huile ou tout autre liquide dans le pot intérieur.
- Ne PAS utiliser cet appareil pour la friture.
- Veiller à ce que les aliments soient correctement préparés et

cuits afin d'éviter tout danger pour la santé.

- Évitez que les aliments entrent en contact avec les éléments chauffants.
- TOUJOURS s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- NE PAS placer les matériaux suivants dans la friteuse : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- NE PAS stocker de matériel, en dehors des accessoires fournis, dans la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- NE PAS utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été prévu.
- NE PAS utiliser pas l'appareil à l'extérieur.
- Si vous avez besoin de conseils concernant ce produit, contactez votre service d'assistance téléphonique Sharp
- Ne tenez l'appareil que par les poignées appropriées et utilisez des mesures de protection contre la chaleur, comme le port de gants ou de maniques.
- Lisez toutes ces instructions afin de vous familiariser avec le fonctionnement de cette friteuse. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Si possible, utilisez les poignées ou les commandes (selon le modèle).
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant, car elle peut entraîner des risques ou des blessures.
- Cet appareil est **UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGER**.
- Pour éviter que le pot intérieur tombe sur le sol, placez-le sur une surface stable avant de soulever le panier à friture.
- Lors de l'utilisation, veillez à ce que la poignée soit orientée vers vous.
- **ATTENTION** : La marque  signifie que les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant ou après son utilisation. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
- NE PAS couvrir les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche. Cela empêcherait une cuisson uniforme et risquerait d'endommager l'appareil ou de le faire

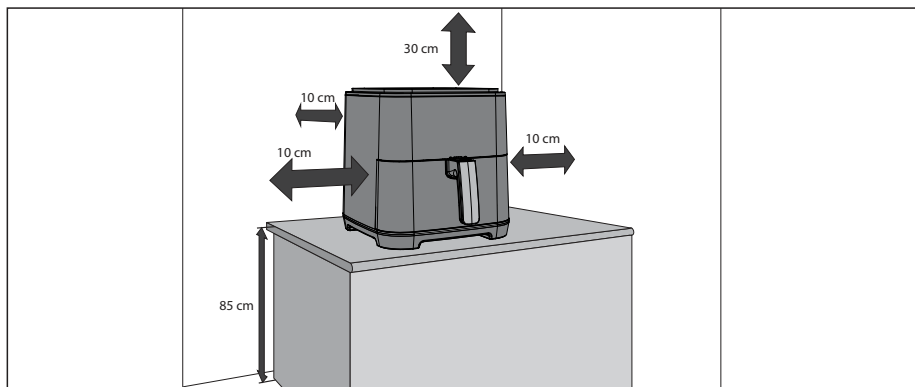
surchauffer.

- NE PAS toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Il convient de faire preuve de grande prudence lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- Laissez l'appareil après utilisation pour qu'il ait le temps de refroidir.
- Laissez votre friteuse refroidir avant de la nettoyer.
- **AVERTISSEMENT** : La friteuse chauffe pendant l'utilisation et certaines surfaces peuvent atteindre des températures élevées. Comme les gens perçoivent les températures, cet appareil doit être utilisé avec précaution.
- Portez des gants de protection isolés lorsque vous touchez des surfaces chaudes ou le panier de friture à air chaud, le pot intérieur et les aliments.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air. Assurez-vous TOUJOURS que le pot intérieur est correctement fermé avant d'utiliser l'appareil.
- NE PAS laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- NE PAS utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé de quelque manière que ce soit, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- NE PAS remplacer ou modifier le câble d'alimentation ou la prise.
- NE PAS utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que la prise/l'interrupteur d'alimentation soit accessible lorsque la friteuse est utilisée.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée via un minuteur ou un système de télécommande externe.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.

-
- Lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation du secteur, tenez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon.
 - Lorsque vous n'utilisez plus la friteuse à air, appuyez sur le bouton ARRÊTER/ANNULER pour revenir en mode veille, puis débranchez la prise.
 - Pour éviter tout risque d'électrocution, NE PAS plonger la friteuse dans de l'eau ou d'autres liquides.
 - Ne couvrez aucune partie de la friteuse pendant qu'elle fonctionne, car cela entraînerait une surchauffe.
 - NE PAS PLACER la friteuse sur des surfaces chaudes, à proximité de brûleurs électriques/à gaz chauds ou dans un four chauffé.

- Lorsque vous utilisez la friteuse, laissez un espace d'au moins 100 mm de chaque côté pour permettre une bonne circulation de l'air.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



SPÉCIFICATIONS

Nom du modèle	GS404A
Puissance de la friteuse sans huile (W)	1300
Niveaux de température des friteuses sans huile (Celsius)	80 °C à 200 °C
8 programmes automatiques	Frites, bœuf, légumes, petit poulet, bacon, poisson, pommes de terre, pizza
2 fonctions	Préchauffer, cuire à partir de produits congelés
Capacité (litres)	4,0
Panneau de commande	Numérique avec contrôle rotatif
Revêtement des paniers à friture	Antiadhésif
Taille du panier à frire (diamètre x hauteur en mm)	Ø190 x 50
Revêtement du pot intérieur	Antiadhésif
Dimensions du pot intérieur (diamètre x hauteur en mm)	200 x 120
Longueur du câble d'alimentation (mm)	900
Niveau de bruit (dB)	55 - 62
Consommation électrique (W)	1300
Alimentation requise	220-240 V, 50 Hz
Consommation électrique en mode veille (W)	<0.5
Dimensions (L x H x P en mm)	261 x 338 x 327
Poids (kg)	4,5

Ce produit est conforme aux réglementations et normes en vigueur au Royaume-Uni et dans l'UE.

LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

FRITEUSE À AIR ET ACCESSOIRES

Familiarisez-vous avec les fonctions et les accessoires de la friteuse à air avant de l'utiliser pour la première fois :

Pot intérieur : Placez le panier de friture sur le pot intérieur, puis mettez le pot intérieur dans la friteuse à air.

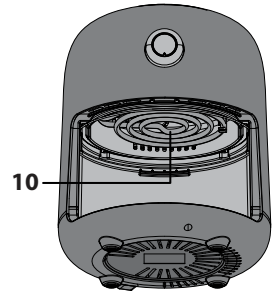
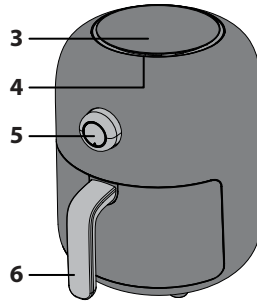
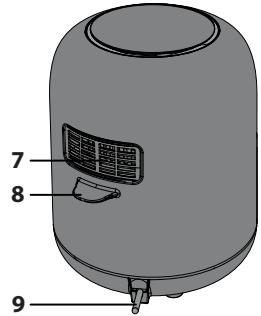
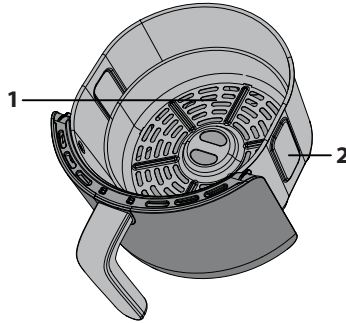
Panier à friture : Placez les aliments dans le panier à friture, puis mettez le panier à friture dans le pot intérieur pour la cuisson.

REMARQUE : Pour éviter que le pot intérieur tombe sur le sol, placez le pot intérieur sur une surface stable avant de soulever le panier à friture.

Évent d'évacuation d'air : De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'évacuation pendant l'utilisation (c'est normal). Tenez vos mains et votre visage à l'écart de l'orifice d'évacuation d'air lorsque vous cuisinez, afin d'éviter les brûlures.

Poignée : Elle sert à déplacer le pot intérieur et le panier de friture dans et hors de la friteuse.

1. Panier de friture à air
2. Pot intérieur
3. Panneau de commande
4. Admission d'air
5. Bouton rotatif
6. Poignée du panier à frite
7. Évent d'évacuation d'air
8. Poignée de maintien
9. Cordon d'alimentation
10. Élément chauffant



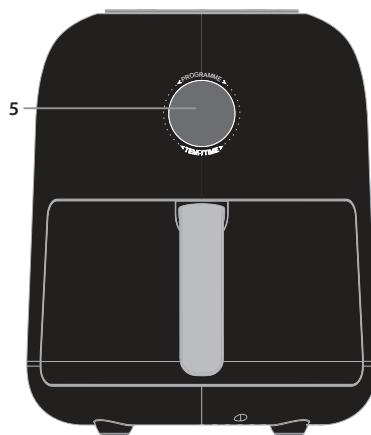
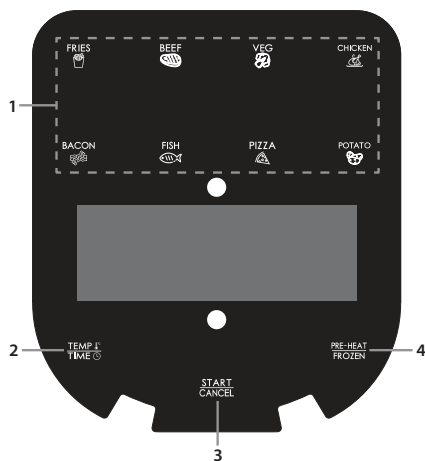
DIRECTION DE CIRCULATION DE L'AIR

Lors de la cuisson, l'air chaud provenant de l'élément est déplacé comme le montre l'image ci-dessous. Cela permet de garantir une cuisson uniforme des aliments à la température et pendant la durée programmées. N'utilisez pas de matériaux tels que des feuilles métalliques qui pourraient obstruer cette circulation d'air ou surcharger le panier à friture.



PANNEAU DE COMMANDE

- 1. Touches de cuisson automatique** - Programmes de cuisson automatique, à choisir parmi 8 options.
- 2. Température/Temps** - Cette touche permet de régler manuellement la température et le temps.
- 3. Démarrer/Annuler** - Démarrer le fonctionnement de la friteuse à air ou annuler/mettre en pause.
- 4. Préchauffer/Surgelés** - Pour préchauffer la friteuse à air à la bonne température de cuisson ou décongeler des aliments surgelés.
- 5. Bouton rotatif** - Permet de régler le temps et la température.



AVANT D'UTILISER VOTRE FRITEUSE

Avant d'utiliser votre friteuse pour la première fois, il est recommandé, après avoir déballé et retiré tous les emballages, de nettoyer la cuve intérieure et le panier à friture à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez ensuite soigneusement tous les accessoires et remontez-les dans l'appareil. Essayez le corps extérieur et les parties internes avec un chiffon humide et séchez-les avant de les utiliser.

Branchez l'appareil sur le secteur et réglez-le sur la cuisson des frites (ne mettez aucun aliment dans l'appareil). L'appareil se met alors en marche à 180°C pendant 23 minutes, ce qui permet aux résidus qui ont pu adhérer à l'élément chauffant pendant la fabrication de se dissiper.

Il est conseillé de lire entièrement ces instructions avant l'utilisation.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Votre friteuse à air possède plusieurs modes de fonctionnement :

Cuisson automatique - sélectionnez l'une des 8 options de cuisson préprogrammées.

Cuire à partir d'aliments surgelés - Cuissez à partir de produits surgelés (légumes, pizzas et frites uniquement).

Préchauffage - Assurez-vous que votre friteuse est à la bonne température avant de commencer la cuisson.

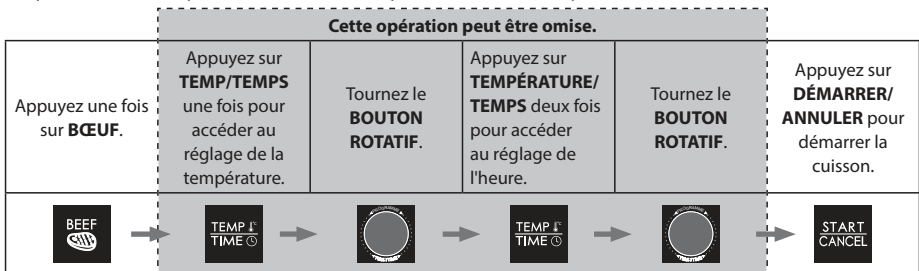
Remarques sur la cuisson

- La quantité d'aliments ne doit pas dépasser les 4/5 du volume total du panier de friture à air.
- La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant la cuisson.
- Pour interrompre la cuisson, retirez le pot intérieur de l'appareil ; lorsque vous le remettez en place, l'appareil redémarre automatiquement.
- Pour annuler la cuisson, appuyez deux fois sur la touche « **DÉMARRER/ANNULER** ».
- Certains aliments devront être remués/agités pendant la cuisson : Sortez le pot intérieur de l'appareil, remuez si nécessaire, puis replacez le pot intérieur dans l'Air Fryer ; l'Air Fryer redémarrera automatiquement.
- Assurez-vous que les aliments ont été cuits correctement. S'ils ne sont pas assez cuits, remettez-les dans la friteuse et laissez-les cuire plus longtemps.
- Pour éviter que le pot intérieur tombe sur le sol, placez-le sur une surface stable et résistante à la chaleur avant de retirer le panier.
- Faites seulement cuire des aliments dans cette friteuse à air.
- NE PAS utiliser pour la friture.

Cuisson automatique

Pour plus de facilité et de commodité, il existe 8 programmes de cuisson automatiques. Ils sont facilement accessibles grâce aux boutons dédiés du panneau de commande.

Dans l'exemple ci-dessous, la viande de bœuf est en cours de cuisson. Il n'est pas nécessaire d'ajuster de la température ou du temps, sauf si vous souhaitez que vos aliments soient plus ou moins cuits.



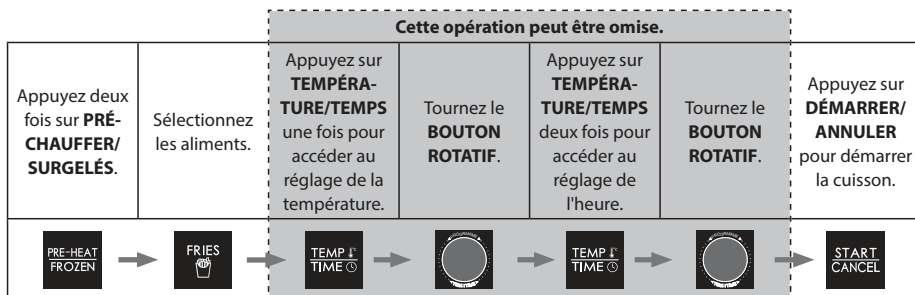
1. Placer uniformément les aliments à cuire dans le panier à friture.
2. Placer le panier à friture dans le pot intérieur. Insérer le pot intérieur dans la friteuse.
3. Brancher la friteuse sur le secteur.
4. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur la touche de cuisson automatique du panneau de commande. La température et la durée par défaut clignotent sur l'écran DEL.
 - a. Si nécessaire, appuyez une fois sur la touche « **TEMPÉRATURE/TEMPS** », puis tournez le **BOUTON ROTATIF** pour régler la température de cuisson souhaitée.
 - b. Si nécessaire, appuyez une deux fois sur la touche « **TEMPÉRATURE/TEMPS** » deux fois, puis tournez le **BOUTON ROTATIF** pour régler le temps de cuisson souhaité.
5. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/ANNULER** une fois pour démarrer la cuisson ; le temps est décompté.
6. Lorsque la cuisson est terminée, la friteuse émet un son et l'appareil revient en mode veille.
7. Sortez le pot intérieur avec précaution. Retirez immédiatement les aliments du panier de la friteuse, sinon la chaleur qui reste dans la friteuse continuera à cuire et à dessécher vos aliments.

Remarque : si vous modifiez le temps de cuisson des aliments cuits automatiquement, vous ne pouvez augmenter le maximum que de 30 %, afin d'éviter de brûler les aliments.

Aliment	Poids	Température initiale des aliments	Durée de cuisson	Temps supplémentaire maximum	Retourner	Temps de cuisson d'aliments surgelés	Température	Commentaires
Frites	200 à 500 g	Température ambiante	15 à 20	23	Oui	26	180	Do not overload the pot.
Bœuf	150 g to 500 g		8 à 12	16	Oui	-	200	Vous pouvez cuire jusqu'à 270 g de steak de bœuf
Légumes	100 g to 400 g		10	13	Oui	14	190	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm.
Poulet	800 g to 1000 g		30	39	Oui	-	190	Poulet entier ou gros morceaux
Bacon	4 à 6 hamburgers		9	12	-	-	180	Répartir uniformément les tranches de bacon dans le panier à frire
Poisson	100 g to 500 g		12	16	Oui	-	200	Place fish pieces directly onto the base of the frying basket.
Pommes de terre	250 g chaque		40	52	Oui	-	200	Placer jusqu'à 3 pommes de terre de 250 g chacune dans le panier à frire
Pizza	100 g to 400 g		13	17	-	18	160	Place whole or pizza pieces directly in the frying basket.

Cuisson à partir de surgelés

Pour cuisiner à partir de produits surgelés, suivez les instructions de la cuisson automatique, mais appuyez d'abord sur la touche « **SURGELÉS** ».

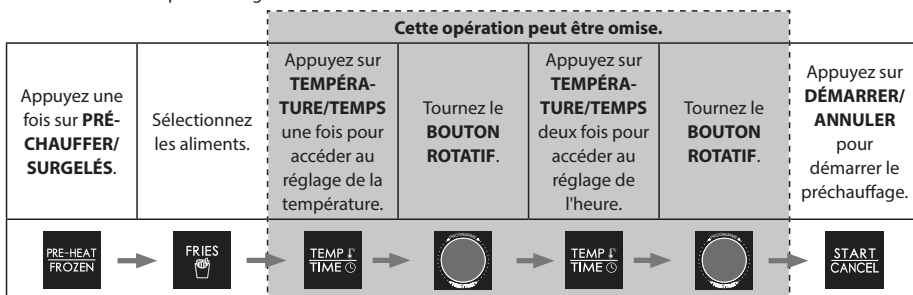


- Placer uniformément les aliments à cuire dans le panier à friture.
- Placer le panier à friture dans le pot intérieur. Insérer le pot intérieur dans la friteuse.
- Brancher la friteuse sur le secteur.
- Appuyez une deux fois sur la touche **PRÉCHAUFFER/SURGELÉS**.
- Sélectionnez la fonction souhaitée en appuyant sur la touche de fonction du panneau de commande. La température et la durée par défaut clignotent sur l'écran DEL.
 - Si nécessaire, appuyez une fois sur la touche « **TEMPÉRA-TURE/TEMPS** », puis tournez le **BOUTON ROTATIF** pour régler la température de cuisson souhaitée.
 - Si nécessaire, appuyez une deux fois sur la touche « **TEMPÉRA-TURE/TEMPS** » deux fois, puis tournez le **BOUTON ROTATIF** pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRER/ANNULER** une fois pour démarrer la cuisson ; le temps est décompté.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et revient en mode veille.
- Appuyez sur le bouton d'ouverture et tirez avec précaution sur la poignée intérieure du pot pour en sortir les aliments.

La cuisson à partir de produits surgelés n'est possible que pour les **frites**, les **légumes** et les **pizzas**.
Pour la cuisson d'autres aliments surgelés, veuillez vous reporter aux conseils de cuisson du manuel.

Préchauffage

Pour s'assurer que votre friteuse est à la bonne température pour la cuisson de vos aliments, il existe une fonction de préchauffage qui peut être utilisée avant les fonctions de cuisson manuelles et automatiques. Il suffit d'appuyer une fois sur le bouton de préchauffage avant de sélectionner une autre fonction.



1. Placer le panier à friture dans le pot intérieur. Insérer le pot intérieur dans la friteuse.
2. Brancher la friteuse sur le secteur.
3. Appuyez une fois sur la touche **PRÉCHAUFFER/SURGELÉS**.
4. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur la touche de cuisson automatique pertinente du panneau de commande. La température et la durée par défaut clignotent sur l'écran DEL.
 - a. Si nécessaire, appuyez une fois sur la touche « **TEMPÉRATURE/TEMPS** » une fois, puis tournez le **BOUTON ROTATIF** pour régler la température de cuisson souhaitée.
 - b. Si nécessaire, appuyez une deux fois sur la touche « **TEMPÉRATURE/TEMPS** » deux fois, puis tournez le **BOUTON ROTATIF** pour régler le temps de cuisson souhaité.
5. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/ANNULER**.
6. Lorsque l'appareil a atteint la bonne température de préchauffage, il émet un son.
7. Retirez le pot intérieur et placez uniformément les aliments à cuire dans le panier à friture.
8. Remettez le pot intérieur/panier de friture dans la friteuse.
9. La friteuse démarre automatiquement et le temps est décompté.
10. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et revient en mode veille.
11. Retirez le pot intérieur et n'oubliez pas de manipuler les aliments avec précaution et de les retirer immédiatement du panier de la friteuse, sinon la chaleur qui reste dans la friteuse continuera à cuire et à dessécher vos aliments.

BOUTON ROTATIF

Le bouton rotatif de votre friteuse à air possède plusieurs fonctions, certaines d'entre elles répliquant celles des touches du panneau de commande.

Lorsque la friteuse à air est branchée sur le secteur, elle entre en mode de réglage des fonctions et affiche la température et l'heure du premier mode de programmation automatique.

Pour sélectionner le menu automatique souhaité, tournez le bouton, puis appuyez au centre du bouton pour confirmer une fois que le nom du menu souhaité clignote. Si la température et l'heure affichées à l'écran conviennent, appuyez sur la touche **DÉMARRER/ANNULER** du panneau de commande supérieur pour lancer la cuisson.

Si nécessaire, vous pouvez ajuster la température et le temps de cuisson du menu sélectionné, avant d'appuyer sur la touche **DÉMARRER/ANNULER** pour lancer la cuisson.

1. Appuyez sur le bouton ; l'affichage de la température commence à clignoter.
2. Tournez le bouton pour régler la température de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage de la température. Les chiffres du temps clignotent.
4. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité.
5. Appuyez sur le centre du bouton pour lancer le processus de cuisson.

Pour annuler la cuisson, appuyez sur le centre du bouton.

ENTRETIEN EN COURS D'UTILISATION

Cet appareil nécessite peu d'entretien lorsqu'il est utilisé. Nettoyez votre friteuse à air après chaque utilisation pour prolonger sa durée de vie.

Cette friteuse à air ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de la réparer vous-même. Dans le cas improbable d'une panne, contactez le centre d'appel SHARP en utilisant les coordonnées figurant au début de ce manuel d'utilisation.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

ATTENTION : Pour éviter tout risque d'électrocution, NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE À AIR DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Votre friteuse à air doit être nettoyée régulièrement afin d'optimiser ses performances et sa durée de vie. Un nettoyage régulier réduit également le risque d'incendie. Pour le nettoyage, suivez les instructions ci-dessous :

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique. Laissez votre friteuse à air refroidir.
2. Nettoyez le panier de la friteuse et le pot intérieur à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Veillez à n'utiliser que de l'eau douce et savonneuse. Si les taches sur le panier ou le pot intérieur sont trop difficiles à nettoyer, laissez-les tremper dans de l'eau tiède pendant environ 10 minutes.
3. Nettoyez les éléments chauffants avec un chiffon sec et doux.
4. Essuyez l'extérieur de votre friteuse avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le.

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU TOUT TYPE DE MATÉRIAU RÉCURANT sur la surface du panier à friture et du pot intérieur. Veillez à n'utiliser que de l'eau douce et savonneuse. Les nettoyeurs abrasifs, les brosses à récurer et les nettoyeurs chimiques endommageront le revêtement de cet appareil.

Outre le nettoyage recommandé, aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

STOCKAGE

Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez la friteuse dans sa boîte, dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation autour de la friteuse à air. N'exercez aucune contrainte sur le cordon à l'endroit où il pénètre dans l'appareil, car il pourrait s'effiloche et se rompre.

Si vous rangez la friteuse à air pendant une longue période, assurez-vous qu'elle est propre et exempte de particules d'aliments. Rangez-la dans un endroit sec, par exemple sur une table, un comptoir ou une étagère de placard.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec votre friteuse, suivez les conseils ci-dessous.

La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché ou allumé.	Assurez-vous que la fiche secteur est insérée dans une prise électrique murale et qu'elle est allumée.
	Vous n'avez pas réglé l'heure ou la température.	Réglez l'heure et la température, puis appuyez sur DÉMARRER/ANNULER .
	Le pot intérieur n'est pas correctement verrouillé dans l'appareil	Poussez le pot intérieur dans la friteuse à air jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier de friture.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier de friture. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température à la valeur souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks préparés au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Il est difficile ou impossible de glisser correctement le pot intérieur et le panier à friture dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier de friture.	Ne pas trop remplir le panier à friture.
	Le panier de friture n'est pas correctement placé dans le pot intérieur	Enfoncez le panier à friture dans le pot intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un léger déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. Cette huile peut produire de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le pot intérieur ; veillez à bien nettoyer le panier de friture et le pot intérieur après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité/du type d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Si vous avez encore des problèmes, contactez le centre d'appel SHARP en utilisant les coordonnées figurant au début de ce manuel d'utilisation.





Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION

1 Takumi-cho, Sakai-ku
Sakai City, Osaka
590-8522, Japan

SDA/MAN/0284 V9

www.sharpconsumer.eu

SHARP